Bacalhau: 6790

Mesa com pernas, tampo e painel frontal de 100×60×85h cm



Descrição

A **mesa em aço inoxidável com tabuleiro** e painel frontal, da Linha Sottocosto da Ristoattrezzature, possui uma estrutura robusta em **aço inoxidável 430** e mede 100 x 60 x 85 (altura) cm: está preparado para receber um tampo em aço inoxidável AISI 304 (4 cm de altura) reforçado por um painel em aglomerado bilaminado hidrofugante, uma prateleira na parte inferior e pernas em tubo quadrado com pés ajustáveis.

As **mesas profissionais em aço inoxidável** da Ristoattrezzature são móveis funcionais equipados com um tampo de trabalho e uma borda de proteção, ideais para utilização em oficinas de pastelaria ou padaria, pizzarias, restaurantes, talhos, hotéis e todos aqueles estabelecimentos onde é necessário cortar, temperar e amassar produtos gastronómicos, para servir aos clientes.

O tampo é fabricado em aço inoxidável AISI 304, o material mais adequado para entrar em contacto com os alimentos; a altura destes móveis é de 85 cm e estão equipados com pés ajustáveis (extensíveis em +/- 5 cm). É possível adquirir, juntamente com a mesa de trabalho, como opção adicional, um kit completo de 4 rodas giratórias, também para pernas quadradas (2 com travão e 2 sem travão), para facilitar as operações de limpeza e higienização dos espaços onde estão instaladas.

Recordamos que todas as bancadas da Ristoattrezzature têm uma espessura de 8 décimos; a estrutura relativa às pernas ou aos suportes de fixação, por sua vez, tem uma espessura de 15 décimos.

Aço inoxidável: por que se utiliza na cozinha?

Há dois aspetos fundamentais a ter em conta quando se decide adquirir produtos em aço inoxidável para equipar uma cozinha ou um laboratório profissional:

- Higiene: para quem trabalha na restauração profissional, a higiene é, sem dúvida, um dos fatores mais importantes a ter em conta. Neste caso, o aço inoxidável é, sem dúvida, um aliado fundamental de que não se pode prescindir. As oficinas de panificação, pastelaria, pizzarias, bares e restaurantes têm de dispor de superfícies resistentes a agentes químicos e ao desgaste, e que sejam fáceis de limpar.
- Resistência e durabilidade ao longo do tempo: o aço inoxidável é uma liga metálica dotada de propriedades extraordinárias em termos de resistência. O material contém uma quantidade elevada de cromo, cuja presença varia entre 11 % e 30 %. Esta composição impede que o aço inoxidável enferruje e se corroa caso seja submetido à exposição contínua à água e ao ar. De facto, o cromo, ao oxidar-se com o oxigénio, transforma-se, dando origem ao óxido de cromo; este último adere ao produto em aço inoxidável que se pretende fabricar, impedindo que se forme mais oxidação e, consequentemente, o tão detestado aspeto da ferrugem.

. Produto 100% «Made in Italy».

Dimensões

Altura do painel superior	100 mm
Dimensões exteriores	1000x600x850 mm

Ficha técnica

Capacidade de carga	20 kg